

สารบัญ

บทสรุปผู้บริหาร		หน้า
		1
บทที่ 1	บทนำ	1-1
1.1	ความสำคัญของปัญหา	1-1
1.2	วัตถุประสงค์โครงการ	1-3
1.3	เป้าหมาย	1-3
1.4	ขอบเขตการดำเนินงาน	1-4
1.5	คำนิยาม	1-5
1.6	ทฤษฎีและแนวคิด	1-7
1.7	กรอบแนวคิดการวิจัย	1-11
1.8	ตัวชี้วัด (เชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ)	1-12
1.9	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	1-13
บทที่ 2	สถานการณ์ผู้สูงอายุโลกและผู้สูงอายุไทย	2-1
2.1	สถานการณ์ผู้สูงอายุโลก	2-1
2.1.1	ด้านประชากรศาสตร์	2-1
2.1.2	ด้านพฤติกรรมกรรมการดำรงชีวิต	2-5
2.2	สถานการณ์ผู้สูงอายุไทย	2-7
2.2.1	สังคมผู้สูงอายุ (Aging society) ในประเทศไทย	2-7
2.2.2	โครงสร้างประชากรสูงอายุ : ด้านเพศ	2-10
2.2.3	โครงสร้างประชากรสูงอายุ : ด้านช่วงอายุ	2-11
2.2.4	การกระจายตัวเชิงพื้นที่ของประชากรสูงอายุ	2-13
2.2.5	สภาวะการทำงานของผู้สูงอายุ	2-14
2.2.6	สภาวะพึ่งพิงสังคมของผู้สูงอายุ	2-17
2.3	ความต้องการพื้นฐานและปัญหาอุปสรรคของผู้สูงอายุชาวไทย	2-19
2.3.1	ความต้องการพื้นฐานของผู้สูงอายุชาวไทย	2-19
2.3.2	อุปสรรคในการดำรงชีวิตประจำวันของผู้สูงอายุ	2-21
บทที่ 3	แนวโน้มตลาดอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุ	3-1
3.1	แนวโน้มตลาดอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุ : โลก	3-1
3.2	แนวโน้มตลาดอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุ : สหรัฐอเมริกา	3-7
3.3	แนวโน้มตลาดอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุ : ยุโรป	3-10
3.3.1	เยอรมนี	3-10
3.3.2	อิตาลี	3-13

3.4	แนวโน้มตลาดอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุ : เอเชีย	3-15
3.4.1	จีน	3-15
3.4.2	เกาหลีใต้	3-19

บทที่ 4	แนวโน้มตลาดอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุในญี่ปุ่น	4-1
4.1	สถานการณ์ผู้สูงอายุในญี่ปุ่น	4-1
4.2	พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารของผู้สูงอายุญี่ปุ่น	4-6
4.2.1	พฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำวัน	4-6
4.2.2	พฤติกรรมการบริโภคอาหารบริการส่งถึงบ้าน สถานดูแล และโรงพยาบาล	4-7
4.3	การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกของอุตสาหกรรมอาหารสำหรับผู้สูงอายุในญี่ปุ่น (PEST Analysis)	4-8
4.3.1	ปัจจัยด้านการเมืองและนโยบายภาครัฐ (Political and Legal)	4-8
4.3.2	ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ (Economic)	4-10
4.3.3	ปัจจัยด้านสังคมและวัฒนธรรม (Social)	4-11
4.3.4	ปัจจัยด้านเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม (Technology and Environment)	4-13
4.4	การสำรวจตลาดอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุ ปี 2556	4-19
4.4.1	ผลการสำรวจด้านการตลาด	4-19
4.4.2	ปัญหา อุปสรรค และสภาพแวดล้อมทั่วไป	4-22
4.4.3	การเยี่ยมชมงาน Medicare-Food Expo 2013	4-23
4.4.4	การสำรวจในพื้นที่ ร้านค้าดั้งเดิม และร้านค้าปลีกสมัยใหม่	4-27
4.4.5	การสัมภาษณ์โครงการอาหารสำหรับผู้สูงอายุของสำนักอุตสาหกรรมอาหาร กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง ประเทศญี่ปุ่น	4-28
4.5	แนวโน้มตลาดอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุในญี่ปุ่น	4-31
4.6	ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุที่วางจำหน่ายในญี่ปุ่นปัจจุบัน	4-37

บทที่ 5	พฤติกรรมการดำรงชีวิตและแนวโน้มตลาดอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุในไทย	5-1
5.1	พฤติกรรมการดำรงชีวิตของผู้สูงอายุในประเทศไทย	5-2
5.1.1	พฤติกรรมการดำรงชีวิตของผู้สูงอายุในไทย	5-2
5.1.2	โรคเรื้อรังในกลุ่มผู้สูงอายุ	5-5
5.1.3	พฤติกรรมการดูแลตนเองที่เหมาะสมของผู้สูงอายุในไทย	5-8
5.2	พฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้สูงอายุไทย	5-10
5.2.1	ความต้องการสารอาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุไทย	5-10
5.2.2	แบบประเมินภาวะโภชนาการ Mini Nutritional Assessment (MNA)	5-12
5.2.3	งานวิจัยเกี่ยวกับการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารของผู้สูงอายุไทย	5-13
5.2.4	การสำรวจพฤติกรรมผู้สูงอายุในสถานดูแลผู้สูงอายุ ปี 2556	5-20
5.3	การสำรวจพฤติกรรมผู้สูงอายุในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล และปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อผู้สูงอายุในการเลือกรับประทานอาหารแปรรูป	5-25
5.3.1	ทฤษฎีและแนวคิด	5-25
5.3.2	แนวทางดำเนินการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคสูงอายุ	5-25
5.3.3	ผลการสำรวจพฤติกรรมผู้สูงอายุในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล	5-28

บทที่ 6	เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตอาหารสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ	6-1
6.1	งานวิจัยและสิทธิบัตรที่เกี่ยวกับเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารเชิงสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ	6-2
6.1.1	สิทธิบัตรเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	6-3
6.1.2	สิทธิบัตรเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์เครื่องดื่มกระป๋องสำหรับผู้สูงอายุ	6-4
6.1.3	สิทธิบัตรเกี่ยวกับวิธีการแปรรูปอาหารสำหรับผู้สูงอายุ	6-5
6.1.4	เจลลี่โภชนา	6-5
6.2	การสำรวจเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตอาหารสำหรับผู้สูงอายุในประเทศไทยปี 2556	6-7
6.2.1	บริษัท AFG (Ajinomoto General Foods, Inc)	6-8
6.2.2	บริษัท Maruha Nichiro	6-11
6.2.3	Kewpie Corporation R&D	6-12
6.2.4	Meiji Co., Ltd.	6-14
6.2.5	Nichirei Corporation	6-16
6.3	การสำรวจความพร้อมด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุในประเทศไทย	6-20
6.3.1	เทคโนโลยีหลักที่สำคัญในการแปรรูปอาหารสำหรับผู้สูงอายุ	6-20
6.3.2	กรอบแนวคิดการพัฒนาวិทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อการเพิ่มมูลค่า	6-25
6.3.3	การสำรวจเพื่อประเมินระดับความสามารถทางเทคโนโลยีการผลิตอาหารสำหรับผู้สูงอายุในไทย	6-30
6.3.4	ผลการประเมินระดับความสามารถทางเทคโนโลยี	6-32
6.4	บรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	6-51
บทที่ 7	แนวคิดผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุไทย	7-1
7.1	ทฤษฎีและเครื่องมือในการกำหนดแนวคิดผลิตภัณฑ์	7-2
7.2	แนวคิดผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุไทย	7-5
7.2.1	ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เครื่องดื่มสำเร็จรูปจากถั่ว	7-5
7.2.2	ผลิตภัณฑ์ที่ 2 ข้าวสวยอ่อนนุ่มพร้อมแกงจืด บรรจุภาชนะปิดสนิทพร้อมรับประทาน	7-16
7.2.3	ผลิตภัณฑ์ที่ 3 เนื้อปลานึ่งแช่แข็ง	7-28
บทที่ 8	แนวทางการพัฒนานวัตกรรมอาหารเชิงสุขภาพเพื่อรองรับสังคมผู้สูงอายุ	8-1
8.1	การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั่วไปอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปสำหรับผู้สูงอายุของไทย (PEST Analysis)	8-1
8.1.1	ปัจจัยด้านการเมืองและนโยบายภาครัฐ	8-1
8.1.2	ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ	8-3
8.1.3	ปัจจัยด้านสังคมและวัฒนธรรม	8-3
8.1.4	ปัจจัยด้านเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม	8-4
8.2	การวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรค -SWOT Analysis ของอุตสาหกรรมอาหารเชิงสุขภาพของไทย	8-6

		หน้า
8.3	การวิเคราะห์สถานการณ์แข่งขัน The Porter's Five Forces' Model	8-9
	8.3.1 สภาวะการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม	8-9
	8.3.2 ข้อจำกัดในการเข้าสู่อุตสาหกรรมของคู่แข่งรายใหม่	8-10
	8.3.3 ความเสี่ยงจากสินค้าทดแทน	8-12
	8.3.4 อำนาจต่อรองของคู่ค้า/ผู้จัดส่งปัจจัยผลิต	8-12
	8.3.5 อำนาจต่อรองของผู้ซื้อหรือลูกค้า	8-13
8.4	การวิเคราะห์แนวโน้มและทิศทางในอนาคตที่อาจส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรม	8-14
	8.4.1 บริบทด้านเศรษฐกิจ	8-14
	8.4.2 บริบทด้านสังคม	8-15
	8.4.3 บริบทด้านเทคโนโลยี	8-15
	8.4.4 บริบทด้านพฤติกรรมผู้บริโภค	8-16
	8.4.5 บริบทด้านสิ่งแวดล้อม	8-16
8.5	แนวทางการพัฒนานวัตกรรมอาหารเชิงสุขภาพเพื่อรองรับสังคมผู้สูงอายุไทย	8-17
	8.5.1 ด้านการพัฒนามลิตภัณฑ์	8-17
	8.5.2 ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	8-20
	8.5.3 ด้านการพัฒนาลาด	8-21
	8.5.4 ด้านการพัฒนาสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อธุรกิจ	8-22
8.6	บทส่งท้ายและข้อเสนอแนะ	8-23

บรรณานุกรม

บ-1

ภาคผนวก

ผ-1

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการศึกษาแนวทางพัฒนานวัตกรรมอาหารเชิงสุขภาพเพื่อรองรับสังคมผู้สูงอายุ (Aging Society)

เสนอต่อ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

ที่ปรึกษา/ผู้เชี่ยวชาญ

ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร : ดร.เพ็ชร ชินบุตร

ด้านนโยบายและแผนกลยุทธ์ : ดร. อุทิศ ขาวเอียร

ด้านโภชนาการ : คุณสง่า ดามาพงษ์

ด้านตลาดและการค้าอาหารระหว่างประเทศ : คุณศิริลักษณ์ สุวรรณรังษี

ด้าน Functional ingredients และวิทยาศาสตร์การอาหาร : ดร. ประพันธ์ ปิ่นศิริโรดม

ด้านการประเมินศักยภาพเทคโนโลยี : ดร.พาสน์ ทิทธิทรัพย์

ด้านการกำหนดแนวคิดผลิตภัณฑ์ : ดร.กัลยาณี เต็งพงศธร

นักวิจัย

นางสาวรพีพร สุหาธรรม

นางสาวสุนิษฐา เศรษฐีธรรม

นางสาวจรรววรรณ เจตเกษกิจ

นางสาวนฤมล คงทน

นางสาววรรณวิสา โพธิ์ตันติมงคล

นายศรันย์ เผ่าเสถียรพันธ์

ผู้ช่วยและประสานงาน

นางสาวเกศินี หงษ์เวียงจันทร์

เลขที่ 664
0814
2556/ค.3
เลขทะเบียน ม 409
วันที่ 25 ส.พ. 2557

11539b

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักงานมาตรฐาน กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110016226

ด้วยกิตติคุณ

จาก

สำนักงานมาตรฐานกรมวิทยาศาสตร์ 2



โดย สถาบันอาหาร

กระทรวงอุตสาหกรรม

กันยายน 2556

เลขที่ 2008 ซอยอรุณอมรินทร์ 36 ถนนอรุณอมรินทร์

แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2886-8088 โทรศัพท์ 0-2883-5853